Anno VI Udine, 15 ottobre 1861 N. 40

BULLETTINO
DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

Sommario — Memorie e comunicazioni di Soci: *Sulla necessità dei boschi in Friuli* (G. G.); *La solforazione delle viti e la cura delle botti* (A. Della Savia); *Nutrimento d'inverno del bestiame* (un socio); *Sulle risultanze della solforazione.* — Rivista di giornali: *Per prevenire la malattia delle viti; Per procacciarsi foraggi precoci.*

MEMORIE E COMUNICAZIONI DI SOCI

Sulla necessità dei boschi in Friuli

VII.

Generi di piante atte all' imboscamento nel Friuli ed usi relativi.

(Continuaz., ved. num. precedente.)

Castagno (friul. *Chastinâr*). Grand' albero notissimo che aligna sul pendio delle montagne e delle vallate, ed ama il suolo quarzoso argilloso, e specialmente quello dei micaschisti, ma non riesce bene nel calcare. Nei luoghi esposti al sud dànno migliori frutti, ma in siti troppo soggetti a gelo periscono: resistono però fino all' elevatezza di 900 metri. Il legno è uno dei più utili, specialmente per oggetti esposti alle piogge, quindi ottimo per pali, paracarri, ponti sui torrenti, battelli ecc. Con esso si fanno travi che resistono assai lungamente, essendosene trovati nelle antiche chiese di quelli di cinque, sei secoli e più. È dei migliori per la costruzione di botti, tini e simili. Il suo carbone è tra gli infimi per l' uso delle cucine, ma è preferito dai fabbri-ferrai per dare una miglior tempra all' acciajo. La corteccia serve alla concia delle pelli. Le foglie forniscono un buon letto al bestiame, e seccate all' ombra, servono di foraggio alle pecore ed alle capre; sono infine un ottimo ingrasso, producendo buona terra vegetale.

Giova avvertire per il miglior profitto, quanto sia dannoso il battere inconsideratamente i castagni per ispiccarne il frutto: il più delle volte si danneggiano le cime dei rami, distruggendo i germi ed i prodotti dell' anno successivo. È pure dannosa la pratica generalmente sparsa di ammucchiare le ricciaje, mentre così facendo si consegue una fermentazione, ed il germe disponendosi allo sviluppo, viene attirata e distrutta la parte zuccherina del frutto.

Ciliegio (friul. *Vuisinâr*). Comprende diverse specie di frutici e di alberi, i quali non formano mai boschi da soli, bensì siepi e boschi misti. Il ciliegio montano pareggia i più grandi alberi di Europa.

Cipresso (friul. *Cipress*). Bella pianta che meriterebbe di essere propagata nelle valli umide. Il legno è pregievole perchè incorruttibile, difficilmente viene attaccato dai tarli, è durissimo ed odoroso, e resiste all' aria più che la quercia.

Affini ai cipressi sono i taxodii o falsi cipressi, tra i quali il *taxodium sempervirens*, ora più conosciuto sotto il nome di *sequaja-gigantea;* è originario della California. Esso merita di essere introdotto nei nostri imboscamenti per la dimensione a cui può arrivare, per la tolleranza ai nostri inverni, pel suo adattamento a qualunque terreno e per la sua coltivazione anche a ceduo. Per esempio, nel clima di Parigi riesce a meraviglia. I taxodii hanno una vita straordinaria; se ne contano persino di cinque e sei mila anni.

Citiso (friul. *Solen, Gialuzzâr*). Succede spesso ai faggi. Ama i luoghi pietrosi di alte montagne e non riesce nel terreno cretoso: è meglio seminarlo in posto. Il suo legno resiste all' umido, quindi riesce ottimo per pali. Riceve un bel pulimento, ed è eccellente pei tornitori. Viene ricercato per istrumenti musicali. Le foglie possono servire di foraggio a molte bestie.

Clematide (friul. *Blaudin*). Frutice che si avviticchia sugli alberi, e perciò eccellente per le siepi intrecciandosi con lunghi fusti, nodosi e pieghevoli, i quali servono benissimo per far corbe, gabbie, panieri e certe specie di corbe per uso agricolo. Le foglie verdi sono cercate dalle capre e dalle pecore, e secche servono anche per le vacche.

Corniolo (friul. *Quargnolâr*). Il comune ed il cosidetto sanguinello, ottimi ambedue per le siepi. Vivono misti ad altre essenze. Le foglie del corniolo comune servono di foraggio per le capre e le pecore, e si adoperano i rami del sanguinello per intessere corbe, gabbie, canestri ecc. Dai frutti di quest' ultimo si può estrarre un olio buono per ardere e per le fabbriche di sapone.

Dulcamara (friul. *Dolce-mare*). Piccolo frutice che vive dai 12 ai 14 anni, ottimo per le siepi e per i luoghi arenosi lungo le acque. Il suo legno è molto adoperato in medicina, ma è cattivo combustibile. I fiori sono ricercati dalle api, ed i fusti ser-

vono benissimo a fare legacci. Sarebbe eccellente per trattenere le arene mobili dei torrenti e dei fiumi.

Eriche (friul. *Grion*). L' erica volgare o comune è un piccolo frutice che non vuole altre specie in compagnia; è molesta ai boschi, conviene però propagarla ove non vi ha speranza di miglior profitto. L' *arborea* vive anche con altri alberi e frutici nei luoghi dirupati e sassosi.

Le eriche fresche si danno per nutrimento al bestiame e servono loro di letto. L' alpigiano le adopera ancor verdi per abbruciare. Alcune specie s' impiegano per fare scope, altre per concime.

Evonimo (friul. *Selar*, *Roçhar*), in italiano anche *fusaggine*, frutici di collina e di montagna che vivono misti ad altre essenze massime nelle siepi. Vengono spesso infestati da' bruchi di un lepidottero notturno chiamato *evonimella*.

Col suo legno si fanno gli stuzzicadenti, nonchè i fusti da filare, onde trasse il nome di *fusaggine*. È pure ricercato per altri usi dai tornitori ed intarsiatori. Esso è vantaggioso per le siepi a ceduo, da tagliarsi ogni 7 anni circa. Col suo carbone si fanno dei lapis pei disegnatori, ed in alcuni paesi al di là delle alpi si estrae da' suoi semi un olio da ardere.

Faggio (friul. *Fajâr*). Bella ed utilissima pianta che vive più di 220 anni; cresce a tutte le esposizioni nei suoli cretosi forniti di sostanza calcare.

Il faggio, gettando moltissime radici, è maggiormente atto al rassodamento del terreno ed all' assorbimento delle acque, forma dei boschi da solo ed anche misto agli aceri (*voul*), ai frassini (*frassin*), sino all' elevatezza di 1300 e più metri; viene però spesso soppiantato dagli abeti e dai larici. Dà ombra folta, opportuna agli armenti, i quali spesso prescelgono i faggi per ripararsi anche dai temporali. Molti insetti distruggono i loro tronchi.

La legna di quest' albero è conosciutissima per il grande consumo che se ne fa per ardere. Come legname d' opera è migliore se appena tagliato si tiene immerso nell' acqua per alcune settimane, acquistando con ciò forza e durezza. Il miglior uso al quale lo s' impiega è per remi, per stanghe da carrozze, per carri da cannone ecc. ecc., come pure per fare zoccoli, cucchiaj, scodelle, vasi e cose simili. Il carbone è il migliore per le cucine ed è buono anche per le ferriere. Le foglie servono di letto al bestiame.

Le frondi del faggio si usano con molto profitto per coprire i tetti delle capanne dei montagnari. La corteccia serve alla concia delle pelli. La semente, detta faggiuola, serve di alimento alle pecore ed ai porci; da essa si può estrarre un olio che varii scrittori dicono essere andato in disuso per la sua facilità ad inacidire.

Felce (friul, *Felett*), frutice assai conosciuto. Oltre il profitto che se ne trae da alcune specie per fare l' unguento delle scottature e per mangime ai buoi ed ai cavalli, si potrebbe adoperarlo per cavarne la potassa essendone fornito in abbondanza; per quest' oggetto si procede all' inceneraziene di quelle piante che hanno compiuto il loro sviluppo, serve inoltre di coperto alle capanne ed alle tenere pianticelle durante l' inverno onde garantirle dai geli, perchè non ritiene l' acqua e marcisce difficilmente.

Filadelfo, ossia gelsomino della Madonna (friul. *Tentinbòn*). È un piccolo alberetto graziosissimo pe' suoi fiori a grappoli e di soave odore che mette in primavera, ed ama i luoghi ombrosi misto sempre nei boschi e nelle siepi ad altri alberi. Cresce facilmente e prontamente, potendosi tenere a ceduo. Il legno è ottimo per abbruciare, e serve per intaglio essendo duro ed atto a ricevere pulimento. Le foglie si mangiano dalle capre e dalle pecore, ed i fiori sono cercati dalle api.

Frassino (friul. *Frassin*). Bellissimo albero e tra i più utili delle foreste. Ama i terreni leggeri, profondi e freschi: riesce specialmente nelle valli attraversate da ruscelli. Cresce con rapidità e s' innalza fino a cento piedi. Tollera la vicinanza e l'ombra degli altri alberi, onde può coltivarsi anche sotto i noci. Non teme gl' inverni più crudi, ed in un buon terreno umido, leggero, misto di terra vegetale, argilla, sabbia e ciottoli, acquista nello spazio di 60 anni un' altezza notevole e tutti i requisiti di un buon legname. Le sue radici hanno la proprietà d' intrecciarsi colle altre, esse si sprofondano nei terreni profondi, e si allargano nei terreni bassi. Cresce pure sulle roccie, fra le fenditure, purchè vi abbia dell' umidità; mentre le terre compatte, secche, superficiali, situate a mezzodì, non gli convengono. I di lui semi nascono con una sorprendente rapidità appena caduti, e ne vedemmo di alcuni ben sviluppati persino sui tetti delle capanne fatte di paglia, strame e frondi intrecciate. Le di lui foglie vengono spesse volte distrutte dalla cantaride, insetto conosciutissimo. Il tronco è frequentemente danneggiato da varii insetti coleotteri, massime xilofagi. Questa pianta è di molta utilità sì ad alto fusto che a ceduo. Il suo fusto si adopera con maggior vantaggio quando abbia da 100 ai 120 anni, mentre però vive fino ai 180 ed anche più. Ottimo è pure come ceduo, continuando a germogliare per il corso di un secolo. Il suo legno duro e pesante viene usato per testaje di ruote, ed in generale per qualunque strumento che abbia a subire attrito. Col frassino si fanno aratri, pali, scale, stanghe ecc. Non è raro vedere alberi che portano dei nodi i quali per la maggior durezza sono cercati dai tornitori. La corteccia è adoperata in tintoria. Le foglie servono pel bestiame.

Ginepri (friul. *Zenevre*). Frutici che formano macchie da soli ed anche misti. Sono buoni per formar siepi. Vogliono terreno secco e leggero, ed amano l' ombra specialmente nei primi anni. Si moltiplicano quasi esclusivamente per semi. Il ginepro comune in 30 anni può crescere ad una bella altezza, e diviene un alberetto se gli si sopprimono successivamente a poco a poco i rami inferiori, tenendo il taglio ad un pollice di distanza dal tronco per non disperdere troppa resina.

Il suo legno è incorruttibile e viene preferito

per la costruzione di canaletti e tubi per condotti di acqua. Esso è eccellente, anzi il migliore per formare le botti per l' aceto. Il ginepro nano somministra grani di resina che si adoperano in varii paesi per incenso, e come tale si spaccia qualche volta nel commercio.

Larice (friul. *Laris*). Grand'albero resinoso delle Alpi ed il più utile a collocarsi dove le quercie ed i castagni rifiutano di vegetare. Vuole terreni asciutti ed a qualunque esposizione. Cresce rapidamente nella prima età, indi prosegue lentamente: in quest' epoca è ottima cosa mettergli della paglia trita al piede. Forma boschi estesi da solo ed anche misto agli abeti ed ai pini, vivendo anche più di due secoli. Il taglio dei lariceti dovrà incominciarsi dalla parte del nord, essendochè i semi cadono per il vento del mezzodì, e così si rimpiantano da loro stessi, non occorrendo neppure che sieno prima putrefatte le radici madri. Consumato il suolo per troppo lunga vegetazione dei pezzi e delle betule, egli vi subentra volentieri e con profitto. Molti insetti, specialmente xilofagi e longicorni danneggiano questi boschi.

Il legname è della maggiore utilità. Quello fornito dagli alberi cresciuti alle falde delle Alpi è migliore di quello delle selve elevate, e così in modo opposto a quanto si notò per l' abete. Questo legno resiste anche all' umido e dura assai. Si fanno perciò con esso porte, alberi di barche, i quali durano anche più di mezzo secolo; nelle Alpi si coprono i tetti con assicelle di larice che durano per intere generazioni, e si fanno botti di assai lunga durata, ove i vini non isvaporano. In alcuni siti delle Alpi svizzere, ove costumasi fabbricare le case di larice, ve ne hanno alcune che contano tre secoli. È ottimo legno per la fabbricazione dei zolfanelli. Da quest' albero estraesi anche la trementina, che si usa in commercio e che i montanari adoprano per sanare le loro ferite. Le foglie sono di ottimo ingrasso, e la corteccia serve alla concia delle pelli.

Ligustro (friul. *Bàchare*). Frutice atto anche a formar siepi. Per la flessibilità de' suoi rami viene anche adoperato ad intessere corbe, cesti, a far gabbie e simili arnesi. I montanari li adoperano pure per gli arnesi da prendere uccelli. Il legno del ligustro è cercato dagli ebanisti. Le foglie non sono appetite dal bestiame. Coltivasi a ceduo, tagliandosi ogni sei anni.

Mirtillo (friul. *Cernicule*). Frutici che formano talvolta macchie estesissime da soli ed anche sotto l' ombra più oscura dei faggi, degli abeti e dei larici, a settentrione ed a ponente.

Si trae partito da questi frutici per la concia delle pelli e per dare diversi colori alle stoffe. I frutti sono buoni a mangiarsi, e sarebbero ottimi a fare conserve, come pure ad estrarne un liquore spiritoso analogo al *Kirschwasser*. Si vendono in alcuni mercati e sono adoperati per dare il violetto alle lane, per colorire la carta e talvolta anche i vini. Le foglie sono aggradite alle bestie.

(continua) G. G.

La solforazione delle viti e la cura delle botti.

Pareva un sogno quando sui primordi dell' anno 1851 i fogli italiani ci annunziavano la comparsa d' un' arcana e fino allora affatto ignota malattia che distruggeva il frutto della vite: e quando fin da quell' anno noi cominciammo a vederne le traccie, ci confortavamo colla speranza che, come un' infausta meteora, la crittogama facesse il suo breve passaggio; poichè troppo scoraggiante era persuadersi di dover rinunziare al più proficuo tra i prodotti delle nostre campagne, ingombre di filari così da rendere limitati tutti gli altri prodotti.

Ma fin dall' anno 1852 si vide il sogno fatto realtà, e nei successivi abbiamo dovuto convincerci che l' oidio, lungi dal passare come una meteora, avea piantato stabile dimora sulle nostre viti.

Non ci volle però meno di dieci anni, e le speranze rinate e frustrate ogni anno, a persuaderci che fra i tanti specifici proposti e tentati inutilmente, la solforazione (suggerita fin dal principio, ma rigettata come gli altri mezzi, non avendo più di essi corrisposto, perchè incompletamente applicata) è il solo e sovrano rimedio che valga a salvare la vite e il suo prezioso frutto dalla insistente malattia.

La buona riuscita degli esperimenti tentati in varie parti della nostra Provincia, ha persuaso i più restii e perfino gli stessi contadini della sua efficacia e della necessità di adottarla.

Se non che, il discreto raccolto che si è fatto quest' anno in molti luoghi senza la solforazione, ha tanto o quanto affievolito lo zelo di alcuni, lusingati dalla speranza che la malattia vada scemando o sia prossima a scomparire affatto. Ma noi abbiamo veduto anche nel 1858 più miti i suoi effetti, e poi infierire nei due anni successivi poco meno di prima. Per la qual cosa apparisce giustificato il giudizio che ne porta il prof. Garizio nel suo opuscolo *La malattia della vite e sua cura*, che è il trattatello più completo di quanti vider la luce finora. — « Che se la cosa, dic' egli, fosse come io la penso, dovrebbesi bensì aspettare che i cambiamenti atmosferici e la diversità delle annate rendessero di quando in quando più miti le sue recrudescenze annuali; ma vano sarebbe sperare che sia per perdersi o scomparire affatto, senza ricorrere a qualche mezzo artificiale, con cui ovunque se ne impedisca la riproduzione, e si distrugga prima che abbia maturate le spore. »

Devesi dunque conchiudere che, non essendo più dubbio sull' efficacia della solforazione, e non essendo ragionevole nè prudente affidarsi alla speranza che la malattia della vite abbia a lasciarci così presto, è indispensabile che i persuasi si raffermino nel proposito di praticare la solforazione incominciando dall' anno venturo, che cerchino d' indurvi i renitenti, e che tutti la eseguiscano a dovere, senza di che getterebbero spesa e fatica, e non resterebbe loro nemmeno il ripiego di negare l' efficacia del rimedio giacchè molti fatti sono là a smentirli.

Frattanto s' incominciò quest' anno a sentire gli effetti dell' abbandono in cui si lasciarono i vasi vinarii, non avendosi avuto per tanti anni di che riempierli, e specialmente se tenuti in cantine umide, dopo che per l' insistenza degli speculatori molti si lasciarono indurre a levar la gripola dalle botti.

Egli è così che la preoccupazione per l' effetto principale del dominante flagello distolse il pensiero dai secondarii, e se per la sua scomparsa, che potrebbe dirsi provvidenziale, o per la solforazione debitamente estesa, tornasse un anno o l' altro abbondante il raccolto, molti si troverebbero nel caso di non saper dove riporre il vino; poichè nessuno ignora che un' ora sola che lo si lasci in una botte di muffa basta perchè ne prenda il sapore, dal quale è poi assai difficile liberarlo.

Molte ricette, che vengono spacciate o si leggono sui libri, furono sperimentate inutilmente quest' anno: e, p. e., sterco vaccino fresco e sale di allume di rocca bolliti insieme; calce viva da spegnersi nella botte; interramento completo della stessa, levato uno dei fondi; sale ed aceto forte, sono tutti rimedii che costano poco, ma giovano anche meno, se si eccettui forse l' ultimo. Un mezzo di liberare le botti dall' odore di muffa è quello di porvi il vino a fermentare; ma non n' è agevole la esecuzione se non si hanno botti sane da riporvi il vino che si deve estrarre dalle tre o quattro prime per non esser costretti a lasciarlo svaporare di troppo intanto che si vuotano le vinacce e si risciacqua la botte in cui ha fermentato.

Un rimedio eccellente, che, togliendo alle botti qualunque più fetido odore, ne fa loro acquistare uno gratissimo, e può praticarsi un' ora prima di riempierle di vino, è il seguente, che mi venne suggerito dal distinto membro del nostro Comitato Dottor Nicolò Fabris, e che noi adoperammo quest' anno, abbandonati tutti gli altri. Si compone di due parti alcool ed una parte acido solforico, in quantità che basti a bagnare tutta la superficie interna della botte. Si fa la mescolanza dei due liquidi in un vaso solido, poichè ne nasce istantaneamente un' effervescenza e si sviluppa un calore così forte da riscaldare il vaso come se fosse stato sul fuoco; si versa così bollente nella botte, e la si agita rotolandola lentamente e volgendola poscia sui due fondi in modo che tutta la parte interna ne sia investita. Si scola indi l' avanzo che non fosse stato assorbito e vi si ripone senz' altro il vino. Noi scegliemmo pel primo esperimento una botte delle peggiori, e vi gettammo dentro due boccali di alcool ed uno di acido solforico; ne risultò un composto così fervido, che penetrando in tutti i pori schizzava fuori dai più sottili pertugi e dalle commessure. Vi fu posto il vino circa sei giorni dopo senza risciaquare. Ad altra botte dopo questa operazione si fece la solita mostatura poco prima di riempierla, e tanto nell' una che nell' altra il vino restò perfetto come lo si avea messo. Una terza conteneva la mostatura fatta in seguito ad uno dei rimedj più sopra indicati, che tentaronsi senza successo; scolata la botte si versò lo spirito e l' acido come nelle precedenti e vi si ripose il vino che restò egualmente inalterato. Ma il rimedio è più efficace se la botte è asciutta.

L' alcool costa da una lira e cent. settantacinque a due per ogni boccale a misura di Udine, e l' acido solforico da cent. quarantatre a cinquanta per ogni libbra sottile. Essendo questo assai pesante, ce ne vogliono circa otto libbre a formar un boccale; e adoperando come noi fecimo due boccali di alcool acquistato a l. 2. 00, ed uno di acido a cent. 50, il rimedio costò a l. 8. 00, che non è poco veramente; ma siccome per una botte ordinaria e non infetta come quelle che noi assoggettammo all' esperimento, si può ridurre di un terzo la quantità del liquido, così il costo si ridurrebbe a l. 5. 00 o poco più. In ogni modo chi ha botti in buono stato materiale, ma di cattivo odore, può spendere volentieri le sei ed anche le otto lire per risanarle perfettamente, il che è certo che si ottiene con questo rimedio. Per quest' anno, e per chi non lo conosceva, è giunto troppo tardi; ma non sarà inutile negli anni venturi, in cui io auguro a tutti il bisogno di metterlo in pratica.

A. Della Savia.

Nutrimento d' inverno del bestiame.

(Lettera al mio fattore)

L' argomento su cui intendo di intrattenervi quest' oggi merita tutta la vostra attenzione. Visitando le stalle voi troverete fra i contadini taluno che, a forza di attenzione e di buon volere, ha trovato modo di misurare ed alternare il fieno e la medica colle canne e colla paglia, giovandosi dei fogliami dei resti dell' orto, verze, rape, zucche, scarto di granoturco, tutoli ecc., in modo da mantenere in buon stato un numero di bestiame maggiore d' un altro colono che raccoglie quantità ben più rilevante di fieno e ciò non pertanto ha le sue bestie smunte e male andate, e per lo più si trova ogn' anno a dover comperare qualche centinajo di fieno alla fine del verno. Ma pur troppo il numero dei boari che prendono l' ora comoda per dare il pasto alle bestie, che empiono la greppia e poi vanno pei fatti loro, che arrischiano il bestiame nutrendolo oggi completamente a foraggio verde, domani a secco, ora apprestandogli a piena mangiatoja letti di bachi, vinacce ed altri cibi riscaldanti, ora lasciandolo per settimane a pura paglia, che è il cibo meno nutriente che esista, il numero dei boari di questo genere, dico, supera di molto il numero dei buoni.

La miseria del contadino dipende il più delle volte dal mal governo della stalla; e se vi è una annata in cui convenga di usare la più stretta economia, lo è di certo la presente.

Nel bovile dei signori, nel proquojo dominicale, lo sciupio nella maggior parte dei casi non ha con-

fine. Tutti i subalterni sono propensi a dilapidare la roba del padrone; niuna misura nel fieno, nella crusca, nella biada; il proprietario vede le sue bestie ben panciute e grasse, e non si cura d'ordinario di conoscere minutamente cosa gli costi il loro mantenimento. Conosco un negoziante di crusca che vanta i guadagni sui bovini della sua stalla, accennando alla differenza dal prezzo di acquisto al prezzo di vendita senza porre in conto il valore della crusca consumata.

La stalla dominicale dovrebbe essere invece un modello di economia e di buon governo; qualora in essa si adottasse un regolamento conforme ai buoni principii, sarebbe facile l'educarvi quei contadini che maggiormente ne abbisognano, facendoli venire uno dopo l'altro a servire per un mese da sottoboari. Prescrizioni rigorosissime dovrebbero imporsi nella stalla dominicale, sull'ora del cibo, sulle razioni, sulla nettezza ecc. Il buon ordine, i cui buoni risultati non sono a porsi in dubbio, è cosa che, insinuata coll'esercizio pratico, non può a meno d'influire sulle abitudini del contadino, il quale molte volte non ha bisogno che di buoni esempii di fatto per migliorare un sistema cui egli sta attaccato tenacemente, perchè non ha nè il talento nè il coraggio di migliorare: il contadino d'ordinario fa così, perchè facendo altrimenti teme che gli vada peggio, ma se può vedere il meglio co' proprii occhi, ritenete che vi si adatta ben volentieri.

Sto studiando un progetto di regolamento per la nostra stalla dominicale, che vi manderò in breve; per ora accontentatevi di alcune nozioni che si legano strettamente coll'argomento.

Gli ultimi tagli di pastura, e l'erba cresciuta nel mais formano gli ultimi pasti di foraggio verde che ricevono i nostri bestiami. Di rape ce n'è appena abbastanza per la *broada;* vecce a questa stagione nessuno pensa che ne possano esistere; trifoglio, erba medica non si usano quasi mai verdi per timore che il bestiame sia colto dalla meteorizzazione, radici eduli, come carote, barbabietole, sono speranze degli agricoltori riscaldati; fra breve i buoi riceveranno fieno, fieno, fieno fino al maggio, e così si faceva anche dai nostri bravi nonni.

Eppure non è, a mio credere, lontano il tempo in cui il sistema di mantenere la stalla a verde con pasture in estate e con radici in inverno sarà accettato da molti agricoltori, nè noi certo vorremo essere degli ultimi.

Nell'encomiare però i foraggi verdi credo bene di ricordarvi come riesca nocivo il somministrare alle bestie mangime fresco, che abbia sofferto qualche alterazione dai primi freddi autunnali. L'erba medica in ispecialità, dopo che ha cessato di vegetare, si copre di piccole macchie brune sui gambi e sulle foglie, e diventa un alimento di cattiva qualità.

In alcuni paesi si usa di sminuzzare la paglia che si vuole far consumare dal bestiame; forse, dice Dombasle, si esagerarono troppo i vantaggi di questa pratica, che però in certe circostanze ne presenta di positivi. È certo che la paglia dei cereali, quantunque poco nutritiva per sè medesima, è un alimento molto sano per ogni genere di bestiame, e che questo la mangia volentieri in certe proporzioni, senza che sia necessario di farla tagliare; così, per esempio, se i cavalli da tiraglio sono nudriti con fieno, paglia e avena, non è ragione di far loro consumare una maggior quantità di paglia: ma non sarebbe lo stesso, se invece dell'avena si somministrasse loro del grano più nutritivo, come fava, orzo, segale ecc.; in tal caso, dopo aver fatto frangere questi grani, è assai vantaggioso di mescolarli a paglia trita. È probabile che la causa principale per cui l'avena è un nutrimento sì conveniente ai cavalli, consista in ciò, che sotto un dato volume, non contiene una quantità troppo grande di principii nutritivi, ciò che la mette in giusto rapporto colle facoltà digestive dell'animale. È bene in tal caso d'inumidire il miscuglio; senza di ciò i cavalli, soffiando nella mangiatoja, separano sovente la paglia tagliata, che è più leggera, e mangiano il grano quasi puro.

La paglia tagliata presenta dei vantaggi quando la si associa a degli alimenti acquosi, come avanzi di distilleria, o radici troppo acquose. In Fiandra si usa a inumidire del panello d'olio, farina di cereali, fava ecc. aggiungendovi del fieno tagliato, formandone una specie di minestra che si somministra tiepida alle vacche. Havvi ragione di credere che in questo modo si aumenti la facoltà nutritiva di questi alimenti.

Anche l'uso di tagliare la paglia e le canne che devono servire per lettiera, pratica che costa ben poco a chi possiede un taglia-paglia, facilita e rende più uguale la fermentazione del concime, e sopprime gl'inconvenienti ben noti dell'adoperare i letami pagliosi.

Una pratica che vogliamo assolutamente introdurre si è quella di ridurre in fastelli il fieno che deve servire per la stalla dominicale. Non è possibile di trovare un miglior mezzo per regolare le razioni, e misurare esattamente il consumo del fieno. Vi sembrerà forse strano questo mio divisamento; ma ritenete che ciò si fa in ogni azienda ben regolata. Non crediate che la spesa sia cosa di gran momento. Dombasle faceva eseguire l'affastellamento del fieno a cottimo, pagando l'opera in ragione di 20 soldi ogni mille libbre. Questo è ben poco in confronto dell'ammontare della cifra a cui salirebbe lo sciupio che avviene prendendo il fieno dalla massa, e lasciando all'arbitrio dei famigli il determinare la razione del bestiame.

(Un socio)

Sulle risultanze della solforazione

Sarà stato ben accolto dai Soci l'invito fatto dalla Presidenza nell'ultimo Bullettino, se siamo già in grado di qui riferire alcuna notizia sull'esito della solforazione praticata quest'anno alle viti. Altre ne daremo in seguito. Avvertiamo intanto i coltivatori che non sarà da starsi colle mani alla cin-

tola ad aspettare il maggio del 62 per adoperarsi a prevenire la crittogama, quand' anche mercè il potente rimedio dello zolfo essi avessero nella presente stagione ottenuto il più abbondante compenso. Anche dopo la vittoria ci ha qualcosa da fare. Indicheremo, ad esempio, e senz' altro per ora, quanto consiglia l' importantissima lettera d' un esperto agronomo in parte contenuta nella odierna nostra rassegna di giornali. Ma veniamo alle nostre corrispondenze.

Da Faedis, il Socio (del Comitato) sig. Giuseppe Leonarduzzi inviava ad uno dei Direttori:

« Per certe sopravvenute circostanze, gli esperimenti da me fatti in quest' anno onde allontanare l' oidio non sortirono quegli effetti che mi ripromettеva.

In maggio, quand'erano le viti in piena vegetazione e già comparsi i grappoli, eseguii la prima generale solforazione sulle viti a frutto e sui vivaj. Ma poi, all' epoca della fioritura, allorchè avrebbe bisognato di risolforare, siccome mi trovava ad avere i bachi prossimi a salire il bosco, e perciò mancava di braccia per altri lavori, quell' operazione venne sensibilmente ritardata; e così, sebbene ancora le viti non manifestassero indizio alcuno di morbo, ne risentii grave danno. E me ne pento; perchè se sulle poche piante che possiedo intorno alla mia abitazione (per l' addietro fortemente attaccate), riasperse quest' anno di zolfo, ebbi a notare ritardata d' assai la ricomparsa della crittogama, che poi quasi del tutto sparì con una terza solforazione; sulla maggior parte delle viti esposte all' aperta campagna, considerata eziandio la decrescente intensità della malattia, avrei per certo ottenuto un effetto magnifico dall' insolfare a tempo opportuno.

E sfortuna volle ancora acquistassi l' opuscolo del benemerito Professor Garizio, che m'indusse a sperimentare l' affumicazione di zolfo, cui esattamente praticai su quasi tutte le viti; dico sfortuna, perocchè, quantunque da principio essa mi sembrasse efficace, mi deluse poscia affatto anche riguardo a quelle piante sulle quali ebbi a replicarla per la seconda e terza volta. In allora (si era ai primi di luglio) mi decisi a replicare generalmente il fior di zolfo; ma non ottenni que' vantaggi che altri decantavano. Volli esperimentare in persona, solforando cioè da per me stesso diverse viti fortemente infette. Tardi! ma contuttociò io le vidi in breve tempo spogliarsi della parassita, rinverdire, farsi l' uva trasparente, crescere con vigore, e in fine maturare come non fosse mai stata malata; onde dovetti necessariamente conchiudere incolpando la negligenza degli operaj. Ad onta però di questa, (lo racconto a chi ancora non crede al salutare rimedio) tanto nei fondi in economia, come in quelli di qualche affittuale che, alla buona, ma pure solforò, riscontrai sensibili vantaggi e nella vegetazione delle viti a frutto e in quella de' vivaj.

Nel mio *Ronco* ho praticata una sol volta la solforazione lo scorso anno; rinnovata in questo alla meglio da' miei giornalieri, ebbi un raccolto sano di oltre una botte, e grossa, di vino sopra tre campi visitati per ben due volte dalla gragnuola.

Se questa è una prova che lo zolfo risana la vite, il fatto seguente ce la conferma. Una gentile fanciulla che da tempo invano domandava ad una pianta di *moscatella* qualche acino del saporito suo frutto, si pensò il passato anno di aspergerla di zolfo più volte; ma poichè la vite non corrispose a quelle cure, quest' anno essa venne abbandonata alla sorte di tante altre. Vuol ella credermi, signor Direttore? nella passata primavera quella vite si rivestì di foglie e di grappoli, a suo tempo fiorì, fruttificò stupendamente; e così riparò all' ingratitudine del primo anno, mentre rimasero sterili ed intisichite quelle che non si ebbero mai le cure della vigile fanciulla.

Se l' opera della solfatura non ci offrisse che un vantaggio per l' anno dopo, la sarebbe certamente utilissima. Io poi sono convinto che solforando, non a fumo ma a polvere; e cioè (come pur prescrive il Garizio) praticando la prima quando la vite è in piena vegetazione e le spore già apparse; poi venti giorni dopo, e sempre però prima della fioritura; infine dopo la fioritura, al formarsi cioè dell' acino, dico che, ciò facendo con diligenza, non sarebbe più uopo di solforare che eccezionalmente sulle poche viti restie.

Spese ve n' ha senza dubbio. Dalle mie esperienze ritraggo: sopra 26 campi la prima solforazione, fra zolfo e mano d' opera, mi costò . . . . a. l. 37. 20
la seconda costerebbe . . . . » 66. 40
la terza . . . . » 96. 60
e supponendo si dovessero fare delle solforazioni parziali ulteriori del valore, mettiamo, di » 36. 00
ciò importerebbe una spesa complessiva di a. l. 236. 20
e i 26 campi, a raccolto ordinario, potrebbero darmi 150 conzi di vino. Ma il maggior utile lo risguardo nella salute avvenire della vite.

Quanto al rimedio dell' acqua salata, io che lo sperimentai, in piccolo sì ma con tutta esattezza riguardo alle misure ed all' applicazione, non solo lo ritengo inutile, ma ben anco di danno alla vite ed al frutto.

Il conte Gherardo Freschi, Presidente dell' Associazione, manda da Ramuscello:

Eccole in succinto il risultato della solforazione diretta da Gustavo. Furono solforate le viti di 790 campi. Tranne la scarsezza dell' uva, dipendente dalle brine e dai ladri, l' esito della solforazione fu *completo*; non si raccolse un grappolo che non fosse sano e bello come negli anni anteriori alla malattia. Le viti poi hanno guadagnato in forza, e pajono ringiovanite anche le vecchie. I miei contadini sono già sì convinti della virtù dello zolfo, che da qui innanzi non ci sarà più bisogno di eccitarli a solforarle. Ecco le spese incontrate:

Libbre venete grosse 1674 di zolfo	Fior.	94. 44
Spese di trasporto e macina . .	»	15. 00
Solforazione, giornate 341 a sol. 25	»	85. 25
Sovvenzione di un panetto . . .	»	6. 50
Totale		201. 19

Si fecero due solforazioni generali e generose sullo spuntare, e sul fiorire; poi si solforò molte volte, ma parzialmente ove accennava il bisogno. Queste solforazioni furono protratte fino alla metà d' agosto. L' uva ebbe tempo sufficiente di nettarsi, ajutata sopratutto da alcune piogge precedenti alle vendemmie, sicchè appena si ebbe indizio di zolfo nella bollitura, che sparì affatto svinando a traverso un canestro, ciò che rapporto alla ventilazione equivale almeno a 3 travasi.

RIVISTA DI GIORNALI

Per prevenire la malattia delle viti. — Per procacciarsi foraggi precoci.

Una lettera di recente inviata dal cav. Luigi Torelli, attuale governatore della Valtellina, alla Direzione dell' *Economia rurale*, reputatissimo giornale dell'Associazione agraria del Regno ed organo della reale Accademia d' agricoltura di Torino, egregiamente descrive alcune cure profilattiche da applicarsi alle viti. Nelle gravi preoccupazioni del suo ministero, il benemerito cav. Torelli mira pur incessantemente agl' interessi dell' agricoltura, cui egli si ebbe sempre a studio prediletto. La malattia della vite fu poi per dieci anni lo scopo più speciale delle sue osservazioni; e già nel 1857 pubblicava un eccellente opuscoletto, il quale introducendo e diffondendo l' efficacissimo rimedio della solforazione, arrecò all' agricoltura del bel paese un immenso beneficio. E furono appunto quegli studi da lui fatti su larga scala fin dal primo apparire dell' infesto oidio, che gli valsero, com' ei dice, la confidenza de' suoi amministrati quale *medico della crittogama*, cui ora egli si propone con ogni possibile mezzo di disperdere. Della lettera surricordata ecco la parte che ci sembra importantissima:

« Io sono convinto che havvi una fase nella vita del nostro nemico, che non è ancora abbastanza studiata, ed è l' epoca della cessata vegetazione; il periodo che nei nostri climi può dirsi compreso fra il settembre ed il maggio del successivo anno. *Ove trovansi gli organi della riproduzione durante questo tempo?* Perchè non rivolgeremo la nostra *attenzione a combattere questi organi, semi o spore che si chiamino?*

Il prof. Paolo Savi nel suo opuscolo sull' *efficacia dello zolfo* ci dice che: *fino ad ora non si conosce, conseguentemente ad osservazioni dirette, ove stieno e si conservino nell'inverno i semi, o per meglio dire le spore che nella successiva buona stagione riproducono la crittogama; ma, argomentando per analogia, si ha ragione di credere restino esse sulla superficie di tutti gli oggetti circostanti alle viti e certamente in gran quantità sui tralci delle viti stesse.*

Per quanto siavi ancora del mistieroso in questa malattia, non parmi che si possa dubitare che realmente sui tralci trovinsi dette spore. È possibile che leggiere e microscopiche quali sono, buona parte siano trasportate sì tosto sono giunte alla loro maturità; ma una parte vi deve rimanere, ed è quella che ha già l' elemento della vita futura, che non è di benedizione. Tutto il seme, come lo chiamerò per usar la frase più comune, tutto il seme che nell' inverno si deposita sui pali, in terra ed oggetti d' ogni specie che possono trovarsi vicini, ha d' uopo di essere ricollocato dal vento sul tralcio o sulle foglie; ma ciò non avverrà che ad una parte di esso, la parte maggiore deve perire per difetto di alimento. Qualunque sia pertanto quella quantità che rimane sui tralci, è dessa la più pericolosa. Cominciamo a rivolgerci ad essa, e poi agli oggetti che circondano la vite.

Siccome lo zolfo è fin ora il rimedio per eccellenza, vediamo di usare di questo mezzo anche contro il seme. Parebbemi opportuna pratica quella di prendere uno straccio, immergerlo in zolfo ben macinato e perfettamente asciutto, e con esso strofinar ben bene il tralcio, quando non è in corso la vegetazione; strofinando si ottengono due risultati: l' uno che lo zolfo minutissimo, mediante quella confricazione col legno, subisce una vera combustione, ossia assorbe ossigeno e si converte in acido solforoso, che distrugge il seme; l' altro che lo zolfo che resta fra i pori del tralcio, vi rimane a difesa della crittogamma che il vento vi trasporterà a suo tempo.

L' operazione non reca grave dispendio, dacchè io credo che con un chilogramma di zolfo si possano medicar centinaia di tralci; quanto ai pali di sostegno, non meritano che si adoperi zolfo.

Io ho sperimentato con successo anche l' acqua salata. Essa ha indubbiamente l' effetto di distruggere la crittogama, se non che, non avendo alcuna efficacia preservativa, non sì tosto libera il grappolo o le foglie dal male, dessa lo investe di nuovo, ed in quest' anno poi conveniva dar l' acqua salata almeno 15 o 20 volte; lo zolfo, finchè havvene traccia, preserva; vi ebbe chi zolforò 5 ed anche 6 volte, ma non più.

La condizione dell' acqua salata che la rende poco atta alla sua adozione su larga scala, non influisce però in modo alcuno sul suo impiego come distruggitrice del seme. Non havvi nemmeno il timore che possa essere troppo densa, qualunque sia il suo grado. Anzi è necessario che sia assai più densa che quella proposta dal D. Mallé, che è di 1 ettogramma per 12 litri d' acqua. Siccome sappiamo che la natura ha dotato il seme di una robustezza che è superiore a quella della pianta tenera, potrebbe darsi che l' acqua salata in quelle proporzioni non lo distruggesse. Non si può andar errati a prenderla assai più densa, ed io proporrei la proporzione di 1 chilogramma di sale per 15 litri d' acqua, ossia poco meno del decuplo. Con tale acqua dovrebbonsi aspergere per quanto è possibile i pali di sostegno della vite ed oggetti che vi stanno vicini ».

La Direzione dello stesso giornale ricorda d' aver più volte con pari intento raccomandato l' uso del latte di calce misto ad un poco di meta vaccina. Noi pure rimanderemo i nostri lettori a quanto si è scritto in proposito nel Bullettino dello scorso anno, e più precisamente al suddetto consiglio del-*Economia rurale* che vi riferimmo a pagine 112. Segue poi in nota alla lettera del Torelli riguardo alla suddetta miscela:

« Cotesta sostanza rimane appiccicata ai tralci ed anche ai pali per mesi e mesi, e, se non distrugge le spore allo stato inerte, ne impedisce per fermo lo

sviluppo, o, a meglio dire, distrugge le pianticelle tostochè hanno origine. E per maggior cautela, oltre a parecchie altre raccomandazioni dirette a rifornir vigoria alle viti indebolite dalla distruzione degli organi respiratorii sofferta a cagion della muffa, venne pur suggerito l'uso della calce in polvere, sparsa dopo la prima lavoratura sopra il suolo delle vigne, e vicino alle piante di vite. Questa calce, stemperata dalle piogge, o dalla rugiada, o dall'umidità della terra, investe e distrugge agevolmente le nascenti crittogame del suolo ».

Ricorda anche un' altra pratica usata in parecchie località di Francia, cui ritiene assai ragionevole ed assennata, avuto riguardo all' indole e al modo di sviluppo dell' oidio:

« Consiste essa nello spargere sul terreno di fresco lavorato o sarchiato, e nel tempo della prima vegetazione delle viti, una mano di solfato di ferro in polvere, e quindi altra mano di zolfo finamente polverizzato. Ognun sa quanta efficacia possegga il solfato di ferro nel decomporre i teneri organi delle crittogame, e quanta sia quella dello zolfo nel distruggere coteste infeste vegetazioni col suo contatto, o meglio per mezzo de' suoi vapori. Praticando l' indicato metodo nel tempo della prima vegetazione delle viti, o poco prima, si può prevenire l' immediato appiglio della crittogama ai giovani germogli, e distruggere tanti germi nascenti della malattia».

Avverte infine che:

«. . . . . dietro parecchi sperimenti a noi esattamente noti, si è potuto osservare, che le soluzioni, di sal comune, massime quando sono alquanto concentrate, applicate sui tralci delle viti, vi lasciano, come sulle bucce degli acini, delle macchie brune che danno l'idea di una mortificazione della corteccia; invece, il latte di calce misto a qualche sostanza appiccaticcia, lo sterco vaccino ad esempio, non solo è potentissimo mezzo a distrugger le crittogame, ma deterge e quasi vivifica gli organi legnosi cui tocca ».

— Altro importante articoletto troviamo nel num. 18 dello stesso giornale, che suggerisce *alcune maniere di procacciarsi foraggi precoci.* Eccolo:

« Ora che per l' ostinata serenità estiva ci troviamo con sì poco mangime alle mani, non riusciranno, spero, discari alcuni suggerimenti che, se non potranno essere di sollievo alle strettezze attuali, gioveranno se non altro a procurarci un qualche ristoro nella primavera dell' anno venturo, ch' è appunto l' epoca più critica per l' agricoltore sfornito di foraggio, come quello che si trova nella dura necessità di rovinarsi nella compra del fieno, ovveramente di vendere le sue bestie per un tozzo di pane, se già non ebbe a disfarsene nell'autunno.

Un mangime eccellente e precoce, e che può seminarsi fin d' ora, sarebbe una mescolanza di segale e di medica; disposto prima il terreno a larghe porche e piane, si semina la segala e si ricopre secondo il consueto; ciò fatto si semina la medica sopravi, senza altrimenti coprirla, chè la terra e le stagione fresca non tarderanno a farla spuntare e svilupparé, tanto più se appena spuntata si rifiorisce di qualche pugnello di gesso suo gradito acconciamento.

Quanto alla proporzione da tenersi nelle due sementi, credo potersi spargere la metà del quantitativo solito a seminarsi, per ciascuna sorte, largheggiando però sempre colla semenza che è più appropriata al terreno.

L' istessa combinazione potrebbe farsi con avena e mondiglie di granai associate alla medica o trifoglio, preferendo quella nelle terre solatie ed aventi del calcare, che così verrà innanzi più presto.

Le rape coll' orzo invernale, ed il trifoglio col pagliettone (*lolium perenne*) son pure due mescolanze preziose, e sì queste che le dianzi accennate potrebbero, ove fossero seminate al principio di settembre, fornire un' abbondante e nutritiva pasciona fin dall' autunno.

Ora vuo' dire di un nuovo modo di far foraggio precoce qual viene praticato in Blankenlock (Baden) da memoria d' uomo, e ch' io rinvenni in un giornale di colà. Usa in quel paese ove vige il sistema triennale, di seminare tutto l' appezzamento estivo col trifoglio. Fatto il raccolto estivo (orzo, avena e simili) si dà il gesso e nell' autunno, se il tempo va a seconda, si raccoglie un po' di trifoglio.

Questo, appunto come da noi, se bello si riduce in fieno, altrimenti si abbandona al pascolo.

Giunta la primavera, una terza parte di esso appezzamento ed il migliore vien lasciato stare. Gli altri due terzi rimanenti son divelti dal suolo 10 centimetri sotto il cespo colla zappa, e ad un bisogno lavati e ministrati al bestiame. Procedimento costoso invero, se fatto da giornalieri, ma eseguito dalla gente di casa è quasi impagabile, considerando che sono per lo più i piccoli proprietarii ed affittavoli che ciò eseguiscono. Il terreno ha da esser in buona condizione a voler che la radice acquisti un certo sviluppo. Fatto questo raccolto, il campo è letamato, poi seminato a patate, piante industriali e simili. In quelle annate in cui non si ha difetto di mangime pel bestiame, si caccian sotto coll' aratro questi foraggi annuali a pro delle colture maggesi, ed ottiensi in tal modo una mezza concimazione erbacea. Questo modo di fruire il trifoglio farà per avventura arricciare il naso a molti consuetudinarii, ma cesserebbe la loro meraviglia se conoscessero la ricchezza nutritizia di quelle radici, e l' estendersi quotidiano di questa pratica che converte il concio verde in foraggio ».

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. Vicardo di Colloredo *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —